

CUM A - Scheda Tecnica

• Vino

Nome:	Cuma
Origine del nome:	Dalla località Archeologica, frazione del comune di Monterinaldo, denominata "La Cuma" e prospiciente i vigneti Sgaly
Denominazione:	Marche Rosso I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)
Anno di Produzione:	2007
Uvaggio:	Montepulciano 90 % - Barbera 10 %
Bottiglie Prodotte:	n. 6500
Località di Produzione:	Monterinaldo ed Ortezzano comuni della " MARCA FERMANA " (FM)

• Terreni

Caratteristiche Fisico/Chimiche:	Argilloso / Calcareo
Giacitura:	Collinare
Altitudine Media:	300 m s.l.m.
Esposizione:	Montepulciano Sud Barbera Est Sud Est

• Vigneti

Età:	Montepulciano 40 anni	Barbera 28 anni
Sistema di allevamento:	Controspalliera	
Forma di allevamento:	Sylvoz	
Sesto:	m 3 x 2	
Superficie:	Ha 2,2	
Resa / Ha Naturale:	Montepulciano Q.li 70	Barbera Q.li 50
Epoca Vendemmia:	Montepulciano III [^] dec. Ott.	Barbera I [^] dec. Ott.

• Uve

Diradamento:	CERTIFICATE BIOLOGICHE Non eseguito in quanto la produzione naturale / Ha è stata contenuta.
Selezione:	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta
Raccolta:	Manuale in Bins da 200 - 250 Kg

• Lavorazione

Pigiadiraspatura, macerazione a freddo prefermentativa per 72-96 ore.
Fermentazione con rimontaggi e svuotamenti automatici e manuali per 20 - 25 gg in fermentini d'acciaio a temperatura controllata.
Svinatura e vari travasi, malolattica in acciaio.
Dopodichè, passaggio in barriques di rovere francese " Allier " per almeno 12 mesi.

Stabilizzazione:	Refrigerazione statica in apposito serbatoio, filtrazione ad 1 micron.
Affinamento:	Nella bottiglia in locale termocondizionato per almeno 6 mesi
Confezionamento:	In scatole da 6 bottiglie in posizione coricata su pallet da 77 scatole.

• Principali Parametri Analitici:

Alcool	15,18	% vol.
Acidità Totale	5,2	gr / lt
Zuccheri Totali	1,2	gr / lt
Estratto	30,2	gr / lt

Solfiti

SO₂ totale: < 60 mg / lt

come da limite ammesso nei vini da uve biologiche

(SO₂ totale ammessa nei vini da uve non biologiche: 160 mg / lt)